



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

METRDOTEL TEREYAĞI

Necip Usta

200 gram tereyağı
1 bağ kıyılmış maydanoz
Biber değirmeni
1/2 limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz

- 1) Tereyağını küçük bir kaba koyup, üzerine biber değirmeni ile biber öğütüp diğer malzemeyi ilâve ederek bir tahta kaşık veya çırpma teli ile iyice karıştırınız.
- 2) 30x35 ebadında bir yağlı kâğıda yağı bir madeni para kalınlığında sıkıp, düzgün yuvarlak sarınız ve buzdolabına koyunuz.

Not: Arzu ettiğiniz zaman kâğıdı ile beraber 30 mm. kalınlığında kesip, kâğıdını çıkarınız. Tam servis yaparken etin üzerine koyunuz veya biraz buz üzerine koyarak ayrı götürünüz ve masada etin üzerine koyarak servis yapınız.